



411132S-2021



漯河市永利食品有限公司企业标准

Q/LYS 0004S-2021

醋饮料（饮品）

2021-05-27 发布

2021-05-27 实施

漯河市永利食品有限公司 发布

前 言

本标准由漯河市永利食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：郭笑丹。

本标准自发布实施日起替代 Q/LYS0004S-2019（醋饮料）（标准备案号：411947S-2019，备案日期：2019-07-30 发布实施）。

H N
Q B

醋饮料（饮品）

1 范围

本标准规定了醋饮料（饮品）的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以生活饮用水（井水经过滤、反渗透）、原醋（酿造米醋、柿子原醋、山楂原醋、蓝莓原醋、草莓原醋、红枣原醋、葡萄原醋、雪莲果原醋、番茄原醋中的一种或几种）为主要原料，添加或不添加浓缩果汁（浆）【浓缩苹果汁、浓缩山楂汁、浓缩蓝莓汁、浓缩草莓汁、浓缩红枣汁、浓缩葡萄汁、浓缩雪莲果汁、浓缩番茄汁（浆）中的一种或几种】、人参（人工种植，5年及5年以下）、葛根、枸杞、蜂蜜、果葡糖浆、白砂糖、冰糖、木糖醇、低聚木糖、甜菊糖苷、甘草酸铵、甘草酸三钾、罗汉果甜苷、食用盐、柠檬酸、DL-苹果酸、冰乙酸（又名冰醋酸）、柠檬酸钠、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、维生素C（抗氧化剂）、乙基麦芽酚中的几种，其中人参（人工种植，5年及5年以下）、葛根和枸杞先经二级水煮后，再进行调配、杀菌、灌装（或调配、灌装、杀菌）等工艺加工而成的醋饮料（饮品）。

根据原料不同分为：米醋饮品、柿子醋饮品、山楂醋饮品、蓝莓醋饮品、草莓醋饮品、红枣醋饮品、葡萄醋饮品、雪莲果醋饮品、番茄醋饮品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 原醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.3 浓缩果汁（浆）应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.4 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.5 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.7 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.8 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.9 低聚木糖应符合 GB/T 35545 的规定。
- 2.1.10 甜菊糖苷应符合 GB 8270 的规定。
- 2.1.11 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.12 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.13 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。

- 2.1.14 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.15 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.16D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.17 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.18 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.19 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.20 甘草酸铵应符合 GB 1886.242 的规定。
- 2.1.21 甘草酸三钾应符合 GB 1886.241 的规定。
- 2.1.22 罗汉果甜苷应符合 GB 1886.77 的规定。
- 2.1.23 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.24 人参（人工种植,5 年及 5 年以下）应符合卫生部公告 2012 年 第 17 号的规定。
- 2.1.25 葛根应符合《中华人民共和国药典》2020 年版 一部的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	要求	检验方法
性状	液体，汁液均匀一致	从样品中取出 1 瓶（罐/盒），将本品倒入一烧杯中，自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有产品应有的色泽	
气味、滋味	口感酸甜，具有产品应有的气、滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质，允许有沉淀现象	

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定

表 2 理化指标

项目	指标	检验方法
可溶性固形物（20℃，折光计法），%	≥ 0.4	GB/T 12143
pH 值	2.5~5.5	GB 5009.237
总酸（以乙酸计），%	≥ 0.1	GB 12456
甜菊糖苷 [°] （以甜菊醇当量计），g/kg	≤ 0.2	SN/T 3854
山梨酸钾 [°] （以山梨酸计），g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28
展青霉素 ^a ，μg/kg	≤ 20	GB 5009.185
*铅（以 Pb 计），mg/L	≤ 0.2	GB 5009.12
锌、铜、铁总和 ^b ，mg/L	≤ 20	GB 5009.14 或 GB 5009.13

		或 GB 5009.90
锡（以 Sn 计） ^b ，mg/kg	≤	150
a 仅适用于添加浓缩苹果汁、浓缩山楂汁、山楂原醋的产品。		
b 仅适用于金属罐装产品。		
c 仅适用于添加该食品添加剂的产品。		
*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		

2.4 微生物限量

2.4.1 非经商业无菌生产的产品，其微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数，CFU/mL	5	2	10 ²	10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/mL	5	2	1	10	GB 4789.3 中的平板计数法
霉菌，CFU/mL ≤	20				GB 4789.15
酵母，CFU/mL ≤	20				GB 4789.15
沙门氏菌，/25mL	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌，CFU/mL	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
注 1：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行；					
注 2：n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大可允许超出 m 值的样品数；m 为微生物指标可接受水平的限量值；M 为微生物指标的最高安全限量值。					

2.4.2 经商业无菌生产的产品应符合商业无菌的要求，按 GB 4789.26 规定的方法检验。

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 12695 的规定。

2.7 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定；新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、可溶性固形物、pH 值、净含量及允许短缺量、菌落总数（非经

商业无菌生产的产品）、大肠菌群（非经商业无菌生产的产品）、商业无菌（经商业无菌生产的产品）。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以生活饮用水（井水经过滤、反渗透）、原醋（酿造米醋、柿子原醋、山楂原醋、蓝莓原醋、草莓原醋、红枣原醋、葡萄原醋、雪莲果原醋、番茄原醋中的一种或几种）为主要原料，添加或不添加浓缩果汁（浆）【浓缩苹果汁、浓缩山楂汁、浓缩蓝莓汁、浓缩草莓汁、浓缩红枣汁、浓缩葡萄汁、浓缩雪莲果汁、浓缩番茄汁（浆）中的一种或几种】、人参（人工种植，5 年及 5 年以下）、葛根、枸杞、蜂蜜、果葡糖浆、白砂糖、冰糖、木糖醇、低聚木糖、甜菊糖苷、甘草酸铵、甘草酸三钾、罗汉果甜苷、食用盐、柠檬酸、DL-苹果酸、冰乙酸（又名冰醋酸）、柠檬酸钠、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、维生素 C（抗氧化剂）、乙基麦芽酚中的几种，其中人参（人工种植，5 年及 5 年以下）、葛根和枸杞先经二级水煮后，再进行调配、杀菌、灌装（或调配、灌装、杀菌）等工艺加工而成的醋饮料（饮品）。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照 GB/T 10789《饮料通则》和 GB 7101《食品安全国家标准 饮料》的要求制订了本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

漯河市永利食品有限公司